

SENIORENZENTRUM
MARTHA-MARIA

Küche 07129 / 9285-40
Telefax 07129 / 9285-20

Rückgabe bis Dienstag!

Name: _____
Straße: _____
Ort: _____



**MARTHA
MARIA**

Unternehmen
Menschlichkeit

S P E I S E P L A N

Vom 16. Dezember 2024 – 22. Dezember 2024

	Menue 1	Menue 1 Bitte ankreuzen	Menue 2	Menue 2 Bitte ankreuzen
Montag	Suppe Überbackenes Putenschnitzel mit Ananas und Käse, dazu Currysoße, Reis und Blattsalat Dessert		Suppe Ravioli mit Ricottasoße und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Kasseler Hals mit Sauerkraut und Rosmarinkartoffeln Dessert		Suppe Ofenfrischer Topfenstrudel mit Vanillesoße und Kirschen Dessert	
Mittwoch	Suppe Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle dazu Karotten-Gurkensalat Dessert		Suppe Nudeln mit einer Tomaten-Pesto- Gemüse-Soße dazu geriebener Käse und Karotten-Gurkensalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat und Zwiebelschmelze Dessert		Suppe Reibekuchen mit Apfelmuss Dessert	
Freitag	Suppe Spinatnudeln mit Lachswürfel in einer Dill-Sahnesoße dazu Blattsalat Dessert		Suppe Gnocchi Pfanne mit mediterranem Gemüse und Blattsalat Dessert	
Samstag	Erseneintopf mit Kartoffeln und Debreziner Dessert		Suppe Grießbrei mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Gemischtes Gulasch mit Bandnudeln dazu grüne Bohnen Dessert		Suppe Gemüsebratling mit Bandnudeln und grüne Bohnen Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Jürgen Tritschler

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.